

МОГИЛЕВСКИХЪ ГУБЕРНСКИХЪ ВѢДОМОСТЕЙ

ОТДѢЛЪ ВТОРОЙ ЧАСТЬ НЕОФИЦИАЛЬНАЯ.

КЪ № 44-му.

ЗА 1850 ГОДЪ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КРАХМАЛА И ИСКУСТВЕННОЙ КАМЕДИ.

При нынѣшнихъ успѣшныхъ приложенияхъ химіи къ работамъ фабричной промышленности, замѣчательны упрощенія и облегченія, сдѣланныя въ способахъ получения многихъ продуктовъ изъ полевыхъ и огородныхъ растений. Изъ числа ихъ мы на первый разъ приведемъ крахмалъ, искусственную камедь и патоку, добываемую изъ картофеля. Нѣсколько такихъ заводовъ устроенныхъ въ теченіе трехъ послѣднихъ лѣтъ въ среднихъ губерніяхъ, постепенно распространяютъ свою дѣятельность, и приносятъ владѣльцамъ несомнѣныя, довольно значительныя выгоды.—Положительно можно сказать, что не только для сельскихъ хозяевъ, но и для уѣздныхъ горожанъ, при извѣстныхъ условіяхъ, изъ которыхъ главныя—удобное и выгодное пріобрѣтеніе первоначальныхъ матеріаловъ, и средства для сбыта изготовленныхъ продуктовъ,—особенно полезно заняться выдѣлкою камеди и крахмала, или полученіемъ

патоки изъ картофеля. Съ этою цѣлію мы помѣщаемъ здѣсь описаніе новѣйшихъ способовъ, основанныхъ на выводахъ химіи для приготовленія слѣдующихъ растительныхъ продуктовъ: крахмала, крахмальной патоки и крахмальной камеди.

Крахмалъ. Это общезвѣстное вещество, употребленіе котораго болѣе и болѣе распространяется, можетъ почти съ равною выгодною приготовляться изъ пшеницы, картофеля, гороха и прочихъ съмянъ стручковыхъ растений.

Крахмалъ изъ пшеницы. Изъ пшеничной муки, замѣшанной на холодной или при обыкновенной температурѣ, водѣ, дѣлаютъ тѣсто, которое завязываютъ въ плотный холщевый мѣшокъ и кладутъ въ кадку снабженную двумя діами, изъ которыхъ верхнее, удаленное отъ нижняго на нѣкоторое разстояніе, должно быть продѣлано многими отверстіями, а у нижняго двѣ отвертыя въ стѣнкѣ вадки втулка, для выпусканія изъ промежутка между діами собирающейся жидкости. По вложеніи мѣшка съ тѣстомъ въ кадку, наливаютъ на него исподоволь воду и продолжительно



взвешивают его деревяннымъ толчейнымъ местомъ, переворачивая во все стороны мѣшокъ и приливая по-немногу новое количество воды, а собирающуюся между двумя молочного цвѣта жидкость спускаютъ чрезъ втулку во вторую чистую высокую кадку, для получения въ ней медленно осаждающагося и извлеченнаго изъ муки крахмала. Далеѣ, на мѣшокъ наливается исподоволь новое количество воды, и разминание пестомъ продолжается до тѣхъ поръ пока совершенно перестанетъ выдѣляться блѣдно-молочнаго цвѣта водянистая вытяжка. Тогда, для окончательнаго извлеченія всего крахмального вещества, наливаютъ на мѣшокъ умеренно подогрѣтую воду, а собирающуюся между двумя самую слабую вытяжку присоединяютъ къ полученной первоначально и давъ всей собранной жижи въ продолженіе сутокъ отстояться во второй кадкѣ, сливаютъ прочь чистую воду, посредствомъ трехъ или четырехъ втулокъ, ввернутыхъ на разной высотѣ этой кадкѣ,—между тѣмъ, какъ съ образовавшагося на днѣ ея осадка крахмала снимаютъ верхній слой, имѣющій обыкновенно мѣсто чистый цвѣтъ, чѣмъ лежащій подъ нимъ бѣлый слой крахмала. Оба эти слоя кладутъ въ двѣ отдѣльныя промывныя кадкѣ, въ которыхъ тщательно размѣшавъ ихъ съ холодною водою и не давъ имъ отстояться, вычерпываютъ ковшами и процеживаютъ чрезъ рѣдкія сита, сплетенныя изъ жѣланой проволоки и обложенныя внутри холстиною. Каждое изъ такихъ ситъ вставляется въ отверстіе ушата, въ

комъ мѣстѣ, гдѣ воздухъ имѣетъ упрямое и безостановочное движеніе. При большой фабрикаціи устраиваютъ для этой цѣли особую сушильню. Во всякомъ случаѣ просушка крахмала должна происходить въ тѣли, при легкой температурѣ воздуха въ возможно чистомъ пространствѣ, защищенномъ отъ пыли. Когда куски крахмала окрѣпнутъ такъ, что при сжиманіи въ рукахъ станутъ хрустѣть, то раздробляютъ ихъ на мельчайшіе кусочки, растирая большіе куски сквозь проволочныя сита, и все измельченное количество окончательно досушиваютъ. Изъ промывныхъ же водъ въ ушатахъ и кадкахъ получаютъ также нѣкоторое количество крахмала, для чего сливаютъ ихъ въ одну общую кадку, и по надлежавшей отстойкѣ процеживаютъ сквозь сита. Послѣ такой работы послѣдній остатокъ, состоящій изъ клейкой стrowатой массы, есть ничто иное, какъ клейковина, смѣшанная съ древесиною, худо растворимая въ водѣ и служащая хорошимъ кормомъ скоту.

Крахмалъ изъ картофеля. Очищая картофель отъ шелухи и хорошо промывъ его въ водѣ, истираютъ его, для превращенія въ мякоть, или на большихъ ручныхъ теркахъ, когда фабрикація крахмала производится въ небольшомъ видѣ, или на теркахъ, дѣйствующихъ посредствомъ особаго механизма, устройство которыхъ обыкновенно съ механическими терками, употребляемыми на свеклосахарныхъ заводахъ для добыванія сока изъ свекловицы. Такія терки могутъ быть приводимы въ движеніе

ливаніе доскою и сушка, дѣлаются точно также, какъ и въ описанномъ выше способѣ полученія крахмала изъ пшеницы.

Обыкновенно въ одномъ фунтѣ сырого картофеля содержится отъ 12 до 15 золотниковъ чистаго крахмала и отъ 81 до 84 золотв. древесяны, которая по выжатіи крахмала остается въ мѣшкѣ, отдѣливъ изъ себя значительное количество водянистаго сока. Впрочемъ, содержаніе крахмала въ картофелѣ бываетъ весьма различно, не только въ разностяхъ этого растенія, но и въ одномъ и томъ же сортѣ, вырытомъ съ одного огорода. Такимъ образомъ изъ нарочно произведенныхъ, весьма точныхъ опытовъ надъ однимъ сортомъ картофеля найдено, что количество содержащагося въ немъ крахмала съ начала осени до наступленія зимы постепенно увеличивается, зимою остается неизмѣняемымъ, а весною снова начинаетъ уменьшаться. Изъ 100 фунтовъ такого картофеля извлечено крахмала:

въ Августѣ 10 фунтовъ,	въ Январѣ 17 фунт.
• Сентябрь 14 "	• Февралѣ 16 "
• Октябрь 15 "	• Мартѣ 15 "
• Ноябрь 16 "	• Апрель 13 "
• Декабрѣ 17 "	• Маѣ 10 "

Крахмалъ изъ гороха. Промывъ хорошо горохъ водою, наливаютъ на него достаточное количество свѣжей воды, при обыкновенной температурѣ, и оставляютъ его полъ водою на четыре или на пять дней, въ тепломъ мѣстѣ, пока совершенно размякнетъ и станетъ легко растираться между пальцами. Потомъ размягченный горохъ, очистивъ его отъ шелухи, толкутъ въ толчеѣ, съ прибавленіемъ небольшого количества воды. Когда истолченный горохъ превратится въ родъ жидкаго тѣста, послѣднее набиваютъ въ мѣшокъ и разминаютъ съ водою въ кадкѣ, снабженной двумя днами, изъ которыхъ верхнее продиравлено. По собраніи же изъ кадки крахмальной воды въ особый чанъ, отдѣляютъ остывшій крахмалъ отъ воды процеживаніемъ чрезъ сита, а затѣмъ промываютъ и сушатъ

также, какъ и добытый изъ пшеницы.

Искусственная камедь. Если крахмалъ исподоволь нагрѣвать, въ какой либо посудинѣ, надъ спиртовою лампою, при непрерывномъ мѣшаніи, не давая ему приставать ко дну и соблюдая осторожность, чтобы онъ нисколько не подгорѣлъ, то чрезъ нѣкоторое время онъ принимаетъ буржеатый цвѣтъ и получаетъ новое свойство удобно растворяться въ водѣ и образовывать слизисто-клейкій составъ, который обыкновенно называется жженымъ крахмаломъ, а также искусственною камедью, или лейокомомъ. Искусственная камедь нынче расходуетъ въ значительномъ количествѣ для сгущенія протравъ и красокъ въ набивномъ искусствѣ. Кроме того, она можетъ съ пользою употребляться при многихъ случаяхъ въ замѣнъ дорогой сегаальской и аравійской камеди. Есть нѣсколько способовъ приготовленія искусственной камеди, изъ которыхъ мы предпочли представить слѣдующіе три, какъ наиболѣе простые и доставляющіе удовлетворительные результаты.

По первому способу готовятъ густую смѣсь, примѣрно: изъ 1-го фунта крахмала, $\frac{1}{2}$ фунта воды и отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{1}{2}$ лота чистой крѣпкой водки. Такую смѣсь слѣдуетъ продолжительно размѣшивать деревянною лопаточкою въ каменной посудѣ до тѣхъ поръ, пока она приметъ видъ однородной толконстертой слипшейся массы, которую, продержавъ на ровномъ и умеренномъ огнѣ отъ получаса до одного часа, при непрерывномъ мѣшаніи, для выдѣленія изъ нея всего количества крѣпкой водки въ видѣ паровъ, — продолжаютъ потомъ подогрѣвать сильнѣе до превращенія въ клейкую и слизистую блѣдножелтаго цвѣта камедь. Иные советуютъ вышеозначенную смѣсь при безостановочномъ размѣшиваніи класть равнымъ слоемъ на каменную плиту, предварительно нагрѣтую до такой степени, чтобы произошло шипѣніе, когда на плиту опустятъ каплю воды; потомъ мѣшаніе смѣси на плитѣ продолжать до

осерженнаго выдѣленія крѣпкой воды и нѣмѣ остаются, когда получаютъ стѣн-
до превращенія смѣсь въ клейкокамедистую или вязкую массу.

По второму способу изъ картофельнаго крахмала, посредствомъ достаточнаго про-
кипяченія его въ опредѣленномъ количе-
ствѣ воды, изготовляютъ густой клейстеръ,
въ которой приливаютъ часть чистаго ку-
пороснаго масла, количествомъ до $\frac{1}{2}$ лота
на 1 фунтъ крахмала. Кислота приливается
въ горячій клейстеръ, при продолжитель-
номъ размѣшиваніи, пока смѣсь сдѣлается
достаточно жидкою, такъ, что будетъ удоб-
но переливаться изъ одной посуды въ
другую. Тогда разжиженный клейстеръ
переливаютъ въ фаянсовый горшокъ, кото-
рый вставляютъ въ чугунный котелъ, на-
полненный почти до трехъ четвертей сво-
ей вместимости кипячею водою. Котелъ
обыкновенно бываетъ ввязанъ въ какую-
нибудь топку, и горшокъ ставится на днѣ
его, на особой подставкѣ, или поддержи-
вается при верхнемъ ободѣ подпорками.
Огонь подъ котломъ требуется постоянный,
чтобы вода безостановочно кипѣла, и
когда замѣтятъ, что клейстеръ въ котлѣ
обратился въ жидкую прозрачную массу,
тогда прибавляютъ въ нее нѣсколько ще-
потокъ хорошо высушеннаго и истертаго
въ тончайшій порошокъ мѣла для уничто-
женія кислоты. По мѣрѣ прибавленія мѣла,
массу сильно размѣшиваютъ, и когда уви-
дѣть, что опущенный въ нее кончикъ си-
ней окрашенной лакмусомъ бумажки не
измѣняетъ своего цвѣта, что означаетъ
окончательное уничтоженіе свободной кис-
лоты, то разбавивъ небольшимъ количе-
ствомъ горячей воды и размѣшавъ, остав-
ляютъ смѣсь на нѣкоторое время въ покоѣ,
для осажденія изъ нея образовавшейся отъ
кислоты сѣрнокислой извести. Послѣ чего,
выдѣливъ осадокъ этой извести, процѣжи-
ваніемъ сквозь сито, обложенное фланелью,
полученную жижу выпариваютъ въ фаян-
совой плоской чашѣ, поставленной въ чу-
гунный котелъ, наполненный пескомъ и
нагрѣтый въ топку; при чемъ выпарива-

ютъ остатокъ, неимѣющій почти ника-
кого вкуса. Этотъ остатокъ, по раствореніи
его въ умеренномъ количествѣ воды, про-
изводитъ прозрачную слизистую камедь, —
извѣстную подъ названіемъ декстрина.

По третьему способу хорошій сортъ
камеди изготовляется при содѣйствіи осо-
баго мало изслѣдованнаго до сего времени
вещества, извѣстнаго въ химіи подъ на-
званіемъ диастаза. [Сначала берутъ примѣрно:
1 фунтъ крупнаго дынаго солода, облива-
ютъ его 8 фунтами теплой воды и полу-
ченный настой оставляютъ на теплой печи
или лѣтомъ на солнцѣ до полу-сутокъ.
Послѣ того этотъ настой смѣшиваютъ съ
горячимъ крахмальнымъ клестеромъ, сва-
реннымъ изъ 4-хъ фунтовъ картофельнаго
крахмала и 26-ти фунтовъ воды, и вливъ
эту новую смѣсь въ фаянсовый горшокъ,
поставленный въ чугунный котелъ, ввязан-
ный въ топку и наполненный кипяткомъ,
подогреваютъ ее, однакожъ не выше 52
градусовъ Реомюра, до тѣхъ поръ, пока
она сдѣлается чрезвычайно жидкою и проз-
рачною. Тогда, прокипятивъ ее въ продол-
женіи получаса, процѣживаютъ горячую
сквозь сито, обложенное холстиною, выпарива-
ютъ въ чистомъ котлѣ до потребной
густоты, и, вычерпавъ въ какія-либо по-
судины, ставятъ ихъ въ теплое мѣсто для
совершенной просушки приготовленной та-
кимъ образомъ камеди.

(Ж. Общ. Сл.)

ОБЪЯВЛЕНІЯ.

Вышелъ въ свѣтъ VIII выпускъ Записокъ Археологическаго Общества, которымъ заключенъ второй томъ этого изданія, со-
державшій въ себѣ слѣдующія статьи:

- I. Описаніе клада изъ золотоордынскихъ монетъ найденнаго близъ развалинъ Сарая, В. В. Григорьева,
- II. Арабскія надписи въ Дербентѣ И. Н. Березина и П. С. Савельева,

III. Паизе, или металлическія дощечки древностей въ Россіи, съгласно съ повелѣніями монгольскихъ хановъ. Доряди Банзарова, съ предисловіемъ и примечаніями П. С. Савельева.

IV. О знакахъ отличія за службу въ Россіи до времени Петра Великаго. А. Б. Лакіера.

V. О нежданной драхмѣ Артавазда, царя Арменіи П. А. Бартоломея.

VI. О древнихъ поселеніяхъ на сѣверо-западномъ берегу Чернаго Моря. Э. Г. Муральта.

VII. О ходѣ монетнаго искусства въ Римѣ и Византіи П. П. Сабатье.

VIII. Куфическія монеты, найденныя въ псковской губерніи В. В. Григорьева.

IX. Описаніе двухъ древнихъ серебряныхъ вазъ, хранящихся въ Императорскомъ Эрмитажномъ Музее. Б. В. Копе.

X. Дополненія къ изслѣдованіямъ объ исторіи и древностяхъ города Херсониса Таврическаго. Б. В. Копе.

XI. Памятники древности въ С. Петербургѣ и Павловскѣ: 1) Саркофагъ въ Строгановомъ саду; 2) Гробницы и другія древности въ Павловскѣ. Э. Г. Муральта.

XII. Хронологическое обозрѣніе древнихъ монетъ, находящихся по обѣ стороны Босфора Киммерійскаго. Э. Г. Муральта.

XIII. Неизданная монета Эватора II, царя босфорскаго. П. П. Сабатье.

XIV. Монеты эфесскихъ селтановъ Індіи, найденныя въ развалинахъ Сарая. В. В. Григорьева.

XV. О восточныхъ названіяхъ некоторых старинныхъ русскихъ оружіевъ. Доряди Банзарова.

XVI. Описаніе медальной китайской медали. З. О. Леонтьевскаго.

XVII. Археологическія поиски въ развалинахъ Сарая, съ 1843 по 1849 годъ включительно. Изъ отчетовъ А. В. Терешенка; съ предисловіемъ и примечаніями П. С. Савельева.

XVIII. Археологическія поиски въ Литвѣ. Изъ донесеній Ф. С. Вильчичскаго.

XIX. Извѣстія о находкахъ монетъ въ

древностей въ Россіи, съгласно съ свѣдѣніи, доставленныхъ въ Общество.

XX. Объясненіе надписи на иконѣ, въ Смоленскѣ. И. П. Боричевскаго.

XXI. Описаніе некоторыхъ новѣйшихъ монетъ и медалей.

Къ этому тому приложено 10 рисунковъ съ монетъ и древностей, кромѣ политипажей, помѣщенныхъ въ самомъ текстѣ.

Продается у книгопродавцевъ В. и Я. Писковыхъ, П. Крашенникова, П. Глазунова и Лоскутова, и въ конторѣ комиссіонерства Языкова, по три рубли сер.

На третій томъ Записокъ принимается подписка по той же цѣнѣ у тѣхъ же книгопродавцевъ, у которыхъ можно получать также слѣдующія изданія Общества:

Изслѣдованія объ исторіи и древностяхъ города Херсониса Таврическаго. Сочиненіе Б. Копе. цѣна 4 руб. сер.

Записки Археологическо-Нумизматическаго Общества. Томъ первый. Цѣна 4 руб. сер.

МЕДИЦИНСКАЯ ГАЗЕТА РОССИИ.

будетъ издаваться (на нѣмецкомъ языкѣ) въ будущемъ 1851 году подъ редакціей Докторовъ М. Гейне, Р. Кребеля и Г. Тильмана.
(Восьмой годъ.)

Цѣль этого періодическаго изданія и на будущее время остается та же. Оно состоитъ въ томъ, что-бы изданіе это служило врачамъ всего государства средствомъ для быстрѣйшаго распространенія ихъ опытовъ, замѣчательныхъ наблюденій; вообще всего того, что касается до врачебной науки.

Медицинская газета будетъ заключать въ себя слѣдующіе отдѣлы:

I. СОЧИНЕНІЯ ОРИГИНАЛЬНЫЯ
Наблюденія надъ больными, опыты и по-

жизни, врачебных средств, медико-топографическія известія о городахъ Россіи и т. д.

II. КРИТИКА. Въ врачебныхъ сочиненіяхъ, выходящихъ въ Россіи, мы можемъ заслуживать въ Россіи особое вниманіе, будутъ подвергаться безпристрастному разсмотрѣнію.

III. ФЕЛЬЕТОНЪ. Здѣсь вертитъ будетъ излагаемо все замѣчательное и новое по части врачебной науки, сообщаемое изъ заграничныя и заслуживающее вниманіе врачей въ Россіи.

IV. РАЗНЫЯ ИЗВѢСТІЯ, какъ то: ВЫСОЧАЙШИЯ благоволенія, повышенія въ чинахъ, некрологи и т. п.

V. БІБЛІОГРАФІЯ. Въ этомъ отдѣлѣ будутъ сообщены съ всевозможною скоростію свѣдѣнія о вновь выходящихъ въ Россіи и заграничю книжкахъ, необходимыхъ для практическаго врача.

Медикъ, готовя свой участіемъ способствовать цѣли изданія, усердно приглядываются къ тому.

Сочиненія, на какихъ бы не было употребительныхъ языковъ, могутъ быть прямо доставляемы въ Редакцію означенной газеты, которая принимаетъ и переноситъ изъ себя.

Медицинская газета Россіи будетъ выходить еженедѣльно по адресу слѣд.

Цѣна за годъ въ С. Петербургѣ 7 р. сер. Съ пересылкою въ губерніи 8 р. 50 к. сер.

Подписка принимается для живущихъ въ губерніяхъ въ мѣстныхъ почтовыхъ конторахъ.

**ПОДПИСКА
НА ПОЛУЧЕНІЕ
САНКТПЕТЕРБУРГСКИХЪ ВѢДОМОСТЕЙ
ВЪ 1851 ГОДУ.**

С. Петербургскія Вѣдомости, старѣйшее изъ Россійскихъ периодическихъ изданій, составляющее собственность Императорской

Академіи Наукъ, съ 1847 года, какъ извѣстно, поступило въ завѣдываніе А. Очкина, бывшаго уже Редакторомъ этой газеты въ теченіи одиннадцати лѣтъ. Съ тѣхъ поръ Надатель-Редакторъ употребляетъ всевозможныя усилія для того, чтобы сдѣлать ее вполнѣ достойною просвѣщеннаго читателя. Цѣлѣннѣйшіе люди усердно и литераторы не отказали ему въ своемъ благосклонномъ пособіи. Изъ содѣйствій и дружными усиліями своихъ постоянныхъ сотрудниковъ, ему удалось пронавести, если не все, то многія изъ улучшеній, которыя онъ считалъ необходимыми. Форматъ газеты былъ увеличенъ, планъ ея распространенъ, всѣмъ отдѣленіямъ ея придаеваются возможныя подѣла въ разнообразіи, и ежегодные отчеты Редакціи доказываютъ, что въ С. Петербургскихъ Вѣдомостяхъ дѣлалось много статей, обратившихъ на себя общее вниманіе, а помянутыя статьи много и ценъ, пользующихся заслуженною вѣдѣтельностью.

Одобрительные отзывы, которые мы не рѣдко имѣемъ удовольствіе получать отъ многихъ почтенныхъ людей, и непрерывное распространеніе круга нашихъ читателей ясно показываютъ, что усилія наши не остаются незамѣченными, что просвѣщенные читатели отдаютъ справедливость нашимъ трудамъ и усердію соответствующимъ нашимъ ожиданіямъ. Это служитъ намъ наградою; но вѣстѣ съ тѣмъ и побужденіемъ къ новымъ усиліямъ, и мы не останавливаемся на пути совершенствованій, на который однажды вступили. Въ послѣднее время мы имѣли честь приобрести новыхъ сотрудниковъ, которыхъ имѣла постепенно являлись и будутъ являться въ нашей газетѣ, почтенныхъ корреспондентовъ, которые сообщаютъ намъ важнѣйшія событія, случающіяся въ главныхъ городахъ нашего обширнаго отечества, а путешествіе Надателя и Редактора за границу, доставило ему возможность приобрести въ разныхъ частяхъ Европы корреспондентовъ, которые будутъ сообщать ему быстрымъ и подроб-

ния извѣстія о замѣчательнѣйшихъ явленіяхъ въ политической, ученой и литературной жизни Европы, излагая ихъ при этомъ не такъ, какъ дѣлаютъ иностранныя газеты, которыя въ болѣе или менѣе покоряются мнѣніямъ своей партіи, но съ полнымъ безпристрастіемъ людей, которые дорожатъ не выгодами своихъ единомышленниковъ, а только одною истиною.

Само собою разумѣется, что всѣ эти улучшенія увеличиваютъ и безъ того уже весьма значительныя издержки Редакціи, и потому почтенные наши подписчики, конечно, не постыжутся на то, что для открытія этихъ издержекъ мы слегка возвысили цѣну нѣкоторыхъ экземпляровъ нашей Газеты, не въ корыстныхъ видахъ, но по необходимости.

При С. Петербургскихъ Вѣдомостяхъ издаются Прибавленія, которыя состоятъ изъ двухъ отдѣленій: казенныхъ и частныхъ извѣстій. Первые печатаются по требованію правительственныхъ мѣстъ и лицъ, которые по желанію частныхъ людей.

Подписка на получение С. Петербургскихъ Вѣдомостей въ 1851 году принимается на слѣдующихъ условіяхъ. Можно подписываться, какъ въ 1849 и 1850 годахъ 1) на Газету съ Прибавленіями, и 2) на одну Газету, содержащую въ себѣ Внутреннія и Иностранныя извѣстія, Слѣсъ, Фельетонъ и проч.

ЦѢНА.

Безъ доставки.

Газеты съ Прибавленіями

1. На годъ 12 руб.

2. На полгода 7 .

3. На мѣсяцъ 1 25 коп.

Одной Газеты.

1. На годъ 9 руб.

2. На полгода 5 .

На мѣсяцъ подписка не принимается.

Съ доставкой на домъ:

Газеты съ прибавленіями.

1. На годъ 15 руб.

2. На полгода 8 50 коп.

3. На мѣсяцъ 1 50 .

Одной Газеты.

1. На годъ 12 руб.

2. На полгода 6 50 коп.

На мѣсяцъ подписка не принимается.

Съ пересылкою въ другіе города цѣна та же самая, какъ и съ доставкою на домъ; но Газетная Экспедиція С. Петербургскаго Почтамта не принимаетъ на себя пересылки экземпляровъ тѣмъ подписчикамъ, которые подписались менѣе чѣмъ на три мѣсяца.

Подписка принимается: въ С. Петербургѣ: въ Комитетѣ Правленія Императорской Академіи Наукъ; въ книжномъ магазинѣ П. А. Ратькова, на Невскомъ проспектѣ, у Полицейскаго моста, въ домѣ Голландской церкви; у Каменнаго моста, въ домѣ Оливье, внизу по канавѣ (входъ подлѣ воротъ); въ Отдѣленіи Городской Почты; въ Газетной Экспедиціи С. Петербургскаго Почтамта. Въ Москвѣ у Н. В. Безунова, въ Одессѣ, у Г. Потти.

Издатель и Редакторъ А. Очкинъ

Отъ Киевскаго губернскаго правленія объявлено, что по постановленію сего правленія, состоящее Киевской губерніи въ Таратанскомъ уѣздѣ принадлежащее помѣщику Михайлу Езерскому и жень его Феоодосіи Езерской недвижимое имѣніе — селеніе Черепинъ и деревня Черепинка, заключающее въ себѣ крестьянъ мужскаго 759 и женскаго пола 761 душу съ принадлежащею къ тому имѣнію землею, господскими строеніями, винокуреннымъ, сахарнымъ и кирпичнымъ заводами и другими угодьями, оцѣненное въ 106,229 руб. сер., приносящее годоватаго дохода 9,622 руб. 90 в.

сер., назначено въ продажу на пополненіе частныхъ и казенныхъ это имѣніе обременяющихъ долговъ, въ количествѣ 220,940 руб. 83 $\frac{1}{2}$ коп. сер., для этой продажи опредѣленъ въ присутствіи сего правленія срокъ торга 22 числа Января будущаго 1851 года съ трехдневною переторжкою.

Желающіе купить означенное имѣніе приглашаются для торговъ въ Киевское губернскаго правленіе къ означенному сроку въ 11 часовъ утра; до того же времени можно разсматривать опись продаваемаго имущества въ семъ правленіи. (1)

При семъ номерѣ Губернскихъ Вѣдомостей сыскныхъ прибавленій вѣтъ, а прилагаются для должнаго исполненія по губерніи полученныя изъ прочихъ Губернскихъ Правленій по роду сысковъ прибавленія вѣдомостей, именно: 1-е, объ отысканіи лицъ къ номерамъ: Тамбовскихъ къ 42, С. Петербургскихъ къ 42, Вологодскихъ къ 42, Оренбургскихъ къ 42, Пермскихъ къ 42, Рязанскихъ къ 42, Курскихъ къ 42, Орловскихъ къ 42, Полтавскихъ къ 43, Смоленскихъ къ 43, розыскавъ статью Енисейскаго губернскаго правленія, и 2-е, о сыскѣ имѣній и капиталовъ: Тамбовскихъ къ 42, С. Петербургскихъ къ 42, Пермскихъ къ 42, Вологодскихъ къ 42, Курскихъ къ 42, Полтавскихъ къ 43 и Смоленскихъ къ 43.

Подписалъ: Вице-Губернаторъ Боборыкинъ.

Свѣдѣлъ: Старшій Секретарь Пушкинъ.